

NR1
2022



wino

TEKARZ

ZA CO POLACY
POKOCHALI
MOŁDAWSKIE
WINA?

CZYM JEST
PROSECCO?

WYGRAJ ROCZNĄ
PRENUMERATĘ
WINA!

VeEco
w zgodzie z naturą

STREFA MARKI
PORTADA

JAK DOBRAĆ
ODPOWIEDNI KIELISZEK
DO WINA?



OD REDAKCJI



wino
TEKARZ

WinoTekarz powstał z pasji do wina, którą chcemy się dzielić z innymi. Na łamach naszego biuletynu znajdziecie wiele wiadomości ze świata wina, poradniki, ciekawostki na temat regionów winiarskich i polecanych przez nas win. Z WinoTekarza dowiecie się także w jaki sposób **TiM** angażuje się w niezwykle ważne inicjatywy ekologiczne oraz zaczerpniecie garść kulinarnych inspiracji. Dla tych, którzy lubią rywalizację, przygotowaliśmy konkurs, w którym wygrać można prenumeratę win z całego świata!

Zapraszamy Cię do świata przepelnionego winiarską pasją - a wszystko to **Z MIŁOŚCI DO WINA!**

JAK ZROBIĆ DOMÓWKĘ I NIE ZWARIOWAĆ?

poradnik
PANUL



Chyba każdy lubi spotkać się ze znajomymi i trochę się zabawić. O ile jednak uczestniczenie w imprezie wiąże się z samymi przyjemnościami, tak jej organizowanie często przyprawia gospodarzy o stres i niepotrzebne nerwy. Specjalnie dla nich, marka wina Panul przygotowała krótki poradnik, jak ułatwić sobie życie i przygotować udaną domówkę zachowując przy tym pełen luz.

Przygotowania do imprezy zawsze wyglądają tak samo: opracowujecie listę zaproszonych gości, szycie strój, myślicie jak będzie świetnie... po czym nagle nadchodzi dzień imprezy i okazuje się, że nic nie jest gotowe. Następuje panika i popłoch, że przecież się nie wyrobimy. A co jeśli powiemy Wam, że kilka nieskomplikowanych rzeczy pozwoli Wam wyluzować? Kieliszek Panul w dłoń i do lektury!

Po pierwsze, przyjaciele. Zapraszajcie tylko ludzi, przy których czujecie się pewnie i swobodnie. Sprawdzone grono znajomych zapewni świetny klimat, a ponadto część na pewno chętnie przyjdzie wcześniej, aby pomóc w przygotowaniach. Świadomość, że nie jest się we wszystkim samemu, bardzo pomaga w rozluźnieniu się, a przy okazji pozwala zaoszczędzić czas...i mieć go więcej na zabawę.

Po drugie, proste menu. Jak łatwiej sprawić, że ma się dosyć imprezy jeszcze przed jej rozpoczęciem niż spędzając 9 godzin w kuchni? Podpowiemy - nie da się. Postawcie na dania, które przygotowujecie szybko, a Wasi znajomi chętnie je zjedzą - tutaj warto ograć imprezowe klasyki w nowy sposób. Dobrym przykładem jest pizza - jednak zamiast ją robić na cieście drożdżowym, warto kupić ciasto francuskie i użyć go jako spód. Reszta składników pozostaje ta sama, co przy zwykłej pizzy. Zamiast kilku godzin, spędzicie w kuchni 15-20 minut, bo tylko do zrumienienia się ciasta. A co jeszcze lepsze, na zimno jest równie smaczna!



PANUL

ZACIEŚNIA WIĘZI



Jeśli menu, to też trunki. Oprócz klasycznego piwa, wina czy wódki, warto zawnoczyć pomysłów o przyjemnych drinkach, takich jak sangria. Aby ją zrobić, potrzebujecie butelkę czerwonego, wytrawnego wina, jak np. **Panul Cabernet Sauvignon**, wodę gazowaną (albo inny napój gazowany) i owoce - do wyboru, do koloru!

Najbardziej klasycznym dodatkiem są tam jabłka i pomarańcze, ale coraz częściej dodaje się też truskawki, limonki czy brzoskwinie - w zależności od tego, co lubicie. Pokrojone owoce wystarczy zalać winem i wodą, i wstawić do lodówki. Et voilà, pyszny drink gotowy!

Co dalej? Muzyka. Pewnie niejedną raz byliście na imprezie, na której wszystko Wam się podobało... ale jednak nie do końca. Jeśli nie macie pomysłu na to, jaką muzykę dobrać do swoich gości, to z pomocą przychodzi platformy streamingowe, takie jak np. Spotify. Znajdziecie tam mnóstwo playlist na każdą okazję, od klasycznej „Domówki”, przez „Rock Party”, „Polską imprezę”, aż po „Tańcz, jakby nikt nie patrzył”. Nas zachęca zwłaszcza ten ostatni tytuł...

Kolejną sprawą jest ograniczenie strat. Wazony będące w rodzinie od pokoleń, szklane szkatułki czy cenne obrazy spakujcie i schowajcie do pomieszczenia, które zamkniecie na klucz. Unikajcie też raczej wielkiego sprzątanego przed imprezą. Wystarczy, że będzie umiarkowanie czysto - nikt nie zwróci uwagi na błyszczącą półkę pod sufitem w kuchni...a warto pamiętać, że po imprezie na pewno i tak będziecie mieć sporo sprzątaną.

I, co najważniejsze, nie zapominajcie, że nie robicie imprezy tylko dla swoich gości, ale też dla siebie. Warto mieć wszystko pod kontrolą, ale nie warto przesadzać. Nie rezygnujcie z czynnego brania udziału w zabawie - bawcie się razem z resztą! Co Wam po miłych słowach dotyczących domówki, jeśli sami wcale z niej nie skorzystacie?

Udanej zabawy!



NOWY WIZERUNEK,
TO SAMO
ZNAKOMITE WINO

@PANUL_ZACIESNIA_WIEZI



NOWA ODSŁONA

STREFA MARKI 

PORTADA

PORTADA wśród win jest jak mała czarna w świecie mody – to klasyka. Pasuje na każdą okazję, sprawdza się zawsze i wszędzie. Jej subtelny smak doceni zarówno koneser wina, jak i osoba, która sięga po nie wyłącznie okazjonalnie. PORTADA to nie tylko sprawdzony przepis na spotkanie z przyjaciółmi, czy wieczór we dwoje, ale również idealny pomysł na prezent.



Vinho Regional Lisboa

The New Portugal 



Marka PORTADA

Nazwa brandu w języku portugalskim oznacza wielkie drzwi, wrota, głównie w odniesieniu do starych, tradycyjnych domów. Portada to otwarte drzwi nowoczesnego winiarstwa, nowego ducha Portugalii. Te doskonałe wina powstały z gron wzrosłych w portugalskim regionie winiarskim Lisboa, stworzone zostały przez uznaną winiarnię DFJ, pragnącą osiągnąć doskonałość w tworzeniu win, przekształcając bogactwo portugalskich szczepów w najwyższej jakości trunki.

O WINIARNI

DFJ VINHOS to firma rodzinna, która powstała w 1998 roku. Jej głównym winiarzem i właścicielem jest JOSÉ NEIVA CORREIA. DFJ posiada łącznie 250ha winnic. Licząc swój areal plus winnice firm współpracujących daje im to łączną powierzchnię ponad 600ha powierzchni uprawy winorośli, z których produkowane jest wino. Cała produkcja wina prowadzona jest w systemie Integrowanej Produkcji (rolnictwo zrównoważone), dodatkowo od 2009 roku winiarnia DFJ uzyskała certyfikat jakości BRC - stopień A, a w 2019 roku zdobyła ocenę AA. Obecnie aż 99% z 10 milionów butelek rocznie produkowanych jest na eksport do ponad 50 krajów świata.

Region LISBOA

Region, w którym wytwarzana jest Portada to obszar ciągnący się wzdłuż wybrzeża Atlantyku na północ od Lizbony, słynny z uprawy wielu odmian winorośli. W regionie tym panuje umiarkowany

klimat z łagodnymi deszczami. Na jego obszarze istnieje jednak sporo dolin i wzniesień, które powodują jego zróżnicowanie na wiele mikroklimatów. Na różnorodny charakter win wpływają również jakość i właściwości gleby, które w tym regionie są bardzo urozmaicone, tworząc wyjątkowe terroir. Wreszcie bliskość Oceanu Atlantyckiego sprzyja dodatkowemu łagodzeniu klimatu, zapobiegając znacznym wahaniom temperatury. Łagodne zimy i lata oraz nocne rosy sprzyjają równomiernemu dojrzewaniu winogron.

PORTADA W POLSCE

Marka Portada obecna jest w Polsce od 2008 roku i znajduje się wśród 5 najchętniej wybieranych przez Polaków marek win. Głównym kanałem komunikacyjnym brandu jest profil na Facebooku oraz strona www.portada.com.pl. Fanpage Portady jest jednym z największych winiarskich profili w Polsce, który zrzesza obecnie prawie 27 tysięcy fanów tego wyśmienitego wina.



Dołącz do społeczności Portady na:

 /PortadaPolska



JAK ZARADZIĆ RUTYNIE W ZWIĄZKU?

Przede wszystkim nie zamiataj problemu pod dywan!

Rutyna jest czymś zupełnie naturalnym - w związkach przechodzi ją właściwie każdy. Nie jest ona jednak niczym definitywnie złym, jeśli podejźmy do niej z dystansem. Traktowanie jej jako motywacji do działania, a nie jak początek końca związku, na pewno pomoże nam z nią wygrać. Zwłaszcza, że często przychodzi ona szybko.

Według badań przeprowadzonych przez markę kalifornijskich win Oak View*, aż 20% Polaków uważa, że rutyna w związku pojawia się już po kilku tygodniach lub miesiącach. W perspektywie całego życia, to niepokojąco duży odsetek - bo skoro nudzimy się sobą już po miesiącu, to jak mamy przeżyć ze sobą lata czy dekady?

Skąd bierze się rutyna?

Najprostszym powodem znudzenia się relacją jest brak wysiłku obu lub którejś ze stron. Związek nie jest dodatkiem do życia, tylko kolejnym jego etapem - oczywiście praca w niego włożona jest często żmudna i wymaga wspólnego przejścia maratonu po błędach. Najszybciej się sobą znudzić, jeśli pozwolicie sobie zapomnieć, dlaczego na początku się w sobie zakochaliście, jeśli nie macie ochoty się starać - czy to z lenistwa, czy przez poczucie, że partner i tak nie zauważy naszego trudu, jeśli nie chcecie lub nie umiecie się już nawzajem zaskakiwać. Aż 60% badanych w wieku powyżej 55 roku życia deklaruje pojawienie się rutyny dopiero po 4 lub więcej latach.

CO DALEJ?

Przez niepowodzenia w związku jest Ci przykro, nie możesz skupić się na obowiązkach, bo Twoje myśli krążą wokół stagnacji, która narosła między Tobą, a Twoim partnerem. Cofnijmy się trochę w czasie. W końcu łatwiej zapobiec kryzysowi, niż go zażegnać. Jeśli czujesz, że Wasze problemy zaczynają być zamiatane pod dywan, przestajecie o nich rozmawiać, a z relacji ucieka lekkość, radość i spontaniczność, to znak, że czas na zmianę podejścia. Nie martw się jeśli ten moment przychodzi szybko, bo według 55% ankietowanych przed 30 rokiem życia, rutyna pojawia się jeszcze przed upływem roku związku.

new style of
CALIFORNIA**Pozwól sobie na niezależność!**

O dziwo, przede wszystkim musimy zacząć od siebie samych. Zamiast skupiać się na związku, pomyśl o sobie. Jeśli Twoja druga połówka ma ochotę na spędzenie czasu w domu, a Ty chcesz wyjść do kina, parku lub na kręgle - zrób to. Znajdź nowe hobby, spotykaj się z przyjaciółmi, idź na masaż. Podejmowanie niezależnych decyzji i inwestowanie we własny rozwój i dobre samopoczucie jest bardzo ważne. Jeśli będziesz dobrze czuć się ze sobą, na pewno łatwiej będzie Ci też uniknąć niepowodzeń w związku.

Humor i szczerość wyleczą wiele

Zamiast przeprowadzać siedemnąstą poważną rozmowę wywołującą w Twoim partnerze jedynie odruch przewracania oczami i coraz większą niechęć do zmian, spróbuj nabrać dystansu i podejść do sprawy z uśmiechem. Są rzeczy, z których warto zażartować! A pozytywne przekazy zawsze przyniosą lepszy skutek niż te negatywne i poprowadzą do poprawienia sytuacji między Wami.

Ponadto kluczem do sukcesu jest komunikacja. Otwarte dzielenie się z partnerem nadziejami i marzeniami, ale także lękami i obawami nie pozwoli Wam się od siebie oddalić.

RANDKI? Zawsze na tak!

Aż 83% Polaków* uważa, że warto chodzić na randki ze swoim partnerem, z którym już mieszkamy. Co więc stoi na przeszkodzie, żeby zaproponować swojej drugiej połówce wyjście do kina, teatru, kawiarni czy na imprezę? Wykorzystajcie okazję, ładnie się ubierzcie, a na samą randkę dojeżdźcie osobno - tak jak na samym początku! Podczas spotkania unikajcie codziennych tematów i zadbajcie, aby było ono dla Was atrakcyjne.

* Badanie przeprowadził Instytut Badawczy ARC Rynek i Opinia na próbie 1000 osób na zlecenie marki Oak View.

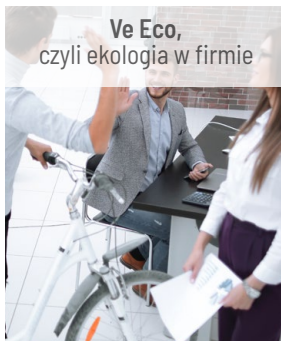
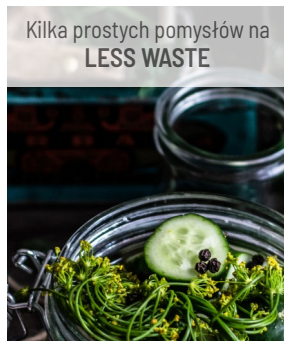




z miłości do Wina, w zgodzie z naturą

To autorski projekt będący połączeniem działań proekologicznych mających na celu życie w zgodzie z rytmem Ziemi, z miłością do wina. Program wprowadzony w 2019r. w ramach którego inicjowane i stosowane są praktyki, mające pozytywny wpływ na środowisko naturalne.

VeEco to szereg inicjatyw m.in. Rower Pomaga, Torba za surowce, Drzewko za surowce, 4Ocean oraz Kuchnia Zero Waste, przeprowadzanych we współpracy z organizacjami, które od lat, w Polsce i na świecie, walczą o lepszą przyszłość dla naszej planety. Koncept skrojony na miarę XXI wieku, będący odpowiedzią na potrzeby obywateli świata, podkreślający wagę wszelkich przejawów dbałości o naturę.



Kuchnia ZERO WASTE czyli koniec marnowania!



Gotowanie i zakupy spożywcze dają nam spore pole do popisu pod względem ograniczania ilości odpadów. Wielorazowa torba i woreczki na warzywa, owoce i pieczywo, planowanie posiłków z wyprzedzeniem, mrożenie nadprogramowych porcji to podstawy, które z dużą dozą prawdopodobieństwa już znasz i regularnie stosujesz, oszczędzając w ten sposób całkiem sporo żywności.

Początki bywają trudne, jednak nie warto się zniechęcać. Istnieje wiele sposobów aby nie marnować jedzenia, zadbać o domowy budżet, a przede wszystkim o naszą planetę. Podpowiadamy kilka z nich:



1. **PLANUJ** - przed wyjściem do sklepu, przejrzyj swoje produkty w kuchni i zrób listę. Może się okazać, że masz jeszcze całkiem spore zapasy. Koniec ze spontanicznymi zakupami.

2. **KUPUJ Z UMIAREM** - zaplanuj swoje posiłki i na tej podstawie przygotuj listę. Kupuj mniej jeśli w danym tygodniu planujesz spożywać posiłków w restauracji.



3. **ORGANIZUJ** - zawsze sprawdzaj daty przydatności poszczególnych produktów, ustaw je tak aby pod ręką mieć te, których termin upływa najwcześniej.

4. **SPÓJRZ KREATYWNIE** na te części, które z reguły wyrzucasz do śmieci - wiele z nich kryje duży potencjał do dalszego wykorzystania.

ODKRYJ OFERTĘ NASZYCH WIN EKOLOGICZNYCH





ZA CO POLACY POKOCHALI MOŁDAWSKIE WINA?

MOŁDAWIA TO KRAJ PASJONATÓW WINA.

Winiarstwem zajmują się tu całe pokolenia. Co czwarty Mołdawianin pośrednio lub bezpośrednio związany jest z produkcją wina, a tradycja winiarska w tym kraju sięga aż 5000 lat wstecz. Jednak jeśli jeszcze kilkanaście lat temu zadalibyśmy pytanie o kraje słynące z dobrego wina, skojarzenia byłyby jednoznaczne: Francja, Włochy, Portugalia, może RPA. Teraz zaś na cześć mołdawskich win organizuje się nawet festiwale. Co zatem spowodowało, że to właśnie mołdawskie wina stały się w ciągu ostatnich lat jednymi z najpopularniejszych wśród Polaków? Imponująca ilość i wysoka jakość!

Mołdawia ma naprawdę wiele do zaoferowania miłośnikom wina. Ten niewielki kraj na Bałkanach posiada aż 114 tysięcy hektarów winnic, co daje mu 6 miejsce w Europie pod względem ich powierzchni! Mołdawia słynie również z dwóch „winnych” rekordów Guinnessa- największej kolekcji win na świecie, bo złożonej z aż 1,5 miliona butelek w podziemiach winnicy Milestii Mici oraz dwustukilometrowej podziemnej galerii wina w winnicy Cricova! Jednak nie tylko wielka skala tego przedsięwzięcia przykuwa uwagę - jest to głównie kwestia jakości i różnorodności ich produktów.



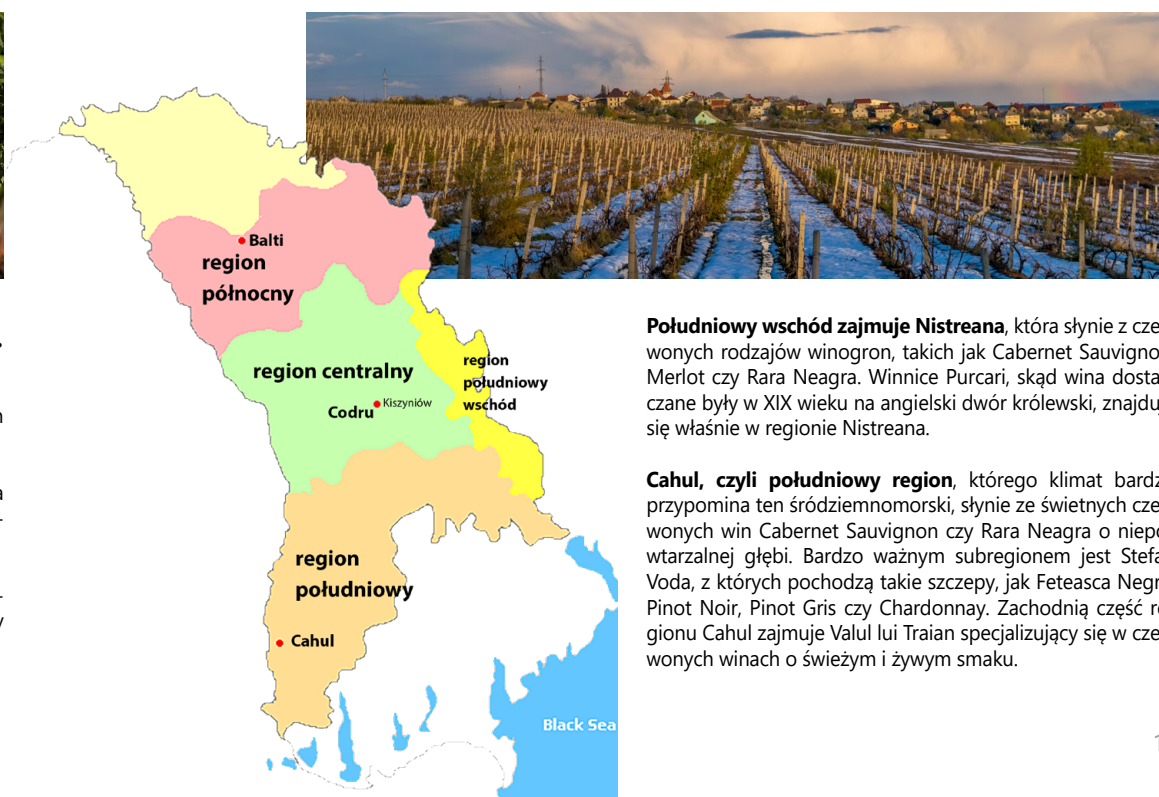
WYJĄTKOWE UPRAWY W KAŻDEJ CZĘŚCI KRAJU.

Największe zagęszczenie winnic na świecie zobowiązuje!

W Mołdawii wyodrębnia się 4 historyczne regiony winiarskie, a każdy z nich słynie z innych odmian winogron, a więc również specjalizuje się w produkcji innych rodzajów trunków.

Północny region Balti jest najchłodniejszym w Mołdawii, dlatego też najlepiej wychodzą tu wina białe - powstają tu trunki z Feteasca Alba, Chardonnay czy Sauvignon Blanc. Pochodzą stąd też winogrona na DIVIN - słynną mołdawską... brandy!

W centralnej części kraju, czyli regionie Codru, niemal 70% upraw zajmują szczypty białe. Z powodzeniem uprawia się takie rodzaje winogron, jak: Feteasca Alba, Sauvignon Blanc, Chardonnay czy Muscat. To właśnie tu znajdziemy słynne winnice Milestii Mici oraz Cricova.



Południowy wschód zajmuje Nistreana, która słynie z czerwonych rodzajów winogron, takich jak Cabernet Sauvignon, Merlot czy Rara Neagra. Winnice Purcari, skąd wina dostarczane były w XIX wieku na angielski dwór królewski, znajdują się właśnie w regionie Nistreana.

Cahul, czyli południowy region, którego klimat bardzo przypomina ten śródziemnomorski, słynie ze świetnych czerwonych win Cabernet Sauvignon czy Rara Neagra o nieopowtarzalnej głębi. Bardzo ważnym subregionem jest Stefan Voda, z których pochodzą takie szczypty, jak Feteasca Neagra, Pinot Noir, Pinot Gris czy Chardonnay. Zachodnią część regionu Cahul zajmuje Valul lui Traian specjalizujący się w czerwonych winach o świeżym i żywym smaku.



Black Doktor Saperavi,
Cabernet Sauvignon, Merlot
czerwone wytrawne

Aurvin Reserve
Chardonnay
białe wytrawne

NIE TYLKO NA SŁODKO, ALE TYLKO NIETYPOWO!

Przez wiele dekad Mołdawia kojarzyła się wyłącznie ze słodkimi winami dla niewymagających, bo takie też można było najczęściej spotkać w Polsce. Tendencja jednak się zmienia, a skojarzenia, całe szczęście, już dawno poszły w niepamięć! Coraz bardziej świadomi konsumenci, również z Polski, w wyższym stopniu niż kiedyś interesują się winiarstwem i enoturystyką. Dzięki temu też coraz trafniej dobierają wina do potraw i czerpią przyjemność z picia wytrawnych, niebanalnych win. Mołdawia wychodzi naprzeciw! Szczypty Feteasca Alba, Feteasca Regala, Feteasca Neagra czy Rara Neagra są podstawą wspaniałych win o wielu ciekawych nutach smakowych: od wanilii czy migdałów, aż po morele, owoce leśne i polne kwiaty.

Zmiana w postrzeganiu wina zaszła jednak nie tylko u konsumentów, ale także twórców! Coraz więcej mołdawskich winiarzy stawia na interesujące połączenia, testuje nowe trendy, jest pełnych energii i otwartości na innowację, a przy tym szanuje swoje tradycje i korzenie. To z kolei sprowadza tam rzesze zaintrygowanych enoturystów lub po prostu łowców nowych winnych doznań - a niezmiennie powiększającą się na polskim rynku kolekcja mołdawskich win umożliwia przebycie szybkiej i urokliwej podróży na Bałkany bez ruszania się z własnej kanapy.



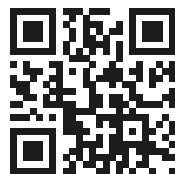
TiM S.A. partnerem Projektu ZUZA,
czyli realna pomoc dla zidentyfikowanej grupy osób.

CSR nie jest działaniem wizerunkowym, a odpowiedzialnością na społeczne potrzeby. W Spółce TiM każdego dnia podkreślamy, iż człowiek jest największą wartością naszej organizacji, dlatego z ogromną radością zaangażowaliśmy się w **Projekt ZUZA**, który oparty jest na pragnieniu pomagania.

Projekt ZUZA realizowany jest z myślą o dzieciach i młodzieży z niepełnosprawnością, które wychowują się w rodzinach zastępczych, adopcyjnych i placówkach opiekuńczych.

Dzięki Projektowi ZUZA dzielimy się szczęściem, którym jest odpowiedź na potrzeby.

Więcej informacji na temat
Projektu ZUZA znajdziesz tutaj:
www.projektzuza.pl



GRUŻJA
OD KUCHNI



GAMZIRI

Saperavi czerwone półsłodkie
Rkatsiteli białe półsłodkie
Pirosmani czerwone półwytrawne
Rkatsiteli białe półwytrawne
Saperavi czerwone wytrawne



Zobacz jak rodowity Gruzin **Kakha Kebabze** SzeF Kuchni w Restauracji „Gruzja” przygotowuje tradycyjne potrawy w towarzystwie win **GAMZIRI**.



Szczegółów szukaj na profilu: [f/Z Miłość do Wina](#)



winOTEKARZ
radzi

JAK DOBRAĆ ODPOWIEDNI KIELISZEK DO WINA?

Dobór odpowiedniego kieliszka do rodzaju wina może wydawać się na początku sporym wyzwaniem. Błędny wybór może wpłynąć na aromat i jakość spożywanego trunku, a przede wszystkim na...popęlenie faux pas w towarzystwie! Zapoznaj się z naszym przewodnikiem i zaskocz wiedzą znajomych!

Winy przewodnik, czyli jaki kieliszek do wina czerwonego, białego i szampana?

Czy wiesz, że dobór odpowiedniego kieliszka do rodzaju wina odpowiada za jego ostateczny smak i temperaturę? Dlatego tak ważne jest posiadanie w kuchennym wyposażeniu podstawowych kieliszków do wina białego oraz czerwonego. Z biegiem lat możemy uzupełnić nasz zbiór o kieliszki do wina różowego, musującego oraz deserowego. Czym tak naprawdę różnią się one od siebie?

Kieliszki do wina czerwonego

Klasyczne, czerwone wino zazwyczaj ma bogatszy smak niż jego konkurenci, a co za tym idzie potrzebuje więcej powietrza, aby lepiej „oddychać”. W tym celu należy wybrać duże, wysokie i szerokie kielichy, aby głęboki aromat wina swobodnie ulatniał się pozwalając nam w pełni cieszyć się ze smaku trunku.

Kieliszki do wina białego

Kieliszki do wina białego są smuklejsze i mniejsze. Wszystkie aromaty kumulują się w niewielkiej chwili dając nam radość z kosztowania od samego początku. Wybierając z kolei białe wino o bardziej złożonym smaku powinniśmy wybrać nieco większy kielich.

Kieliszki do wina różowego, szampana oraz deserowe

Lekkie wino różowe doskonale sprawdzi się jako orzeźwienie podczas upalnego lata, dlatego istotne jest, aby kieliszek odpowiednio utrzymywał jego temperaturę. Wybierzmy zatem szkło o wąskiej szyi i nieco zaokrągloną formę zamykającą się ku górze. Kształt kieliszka do wina różowego przypomina kwiat tulipana.

Kieliszki do szampana powinny być maksymalnie wysokie i wąskie jednocześnie. Ich wysokość odpowiada za utrzymanie niskiej temperatury, a niewielka szerokość pozwala na swobodne, aczkolwiek powolne uwalnianie się bąbelków.

Słodkie wino deserowe podajemy natomiast w niskim, wąskim, zwężającym się ku górze kielichu przypominającym kształtem romb.



Wino czerwone

Wino białe

Wino różowe

Szampan

Wino deserowe

KONKURS
z WINOTEKARZem



WINIARSKA PODRÓŻ DO KOŁA ŚWIATA

- kto chętny?

Razem z marką MONTEVIDEO
spełniamy te pragnienia!
Co miesiąc zabieramy do pociągu
kolejne osoby, a podróż trwa cały rok!



MONTEVIDEO
WINE EXPRESS

Szczegółów szukaj na profilu
/Z Miłości Do Wina
wsiądź z nami do pociągu Montevideo Wine Express
i WYGRAJ PRENUMERATĘ WIN Z CAŁEGO ŚWIATA!



CZYM JEST PROSECCO?



winOTEKARZ
poleca

Prosecco to musujące, białe wino pochodzące z Włoch, produkowane w regionach Wenecji Eugenejskiej oraz Friuli-Wenecji Julijskiej. Jest ono wytwarzane ze szczepu Glera, winorośli szlachetnej dawniej nazywanej prosecco – stąd właśnie nazwa samego wina. Prosecco charakteryzuje się delikatnym, owocowym smakiem. Jest lekkie i cudownie orzeźwiające. Odnajdziemy w nim smak jabłka, gruszki i cytrusów. Ci, którzy postarają się bardziej, mogą pokusić się jeszcze o wskazanie akcentów kwiatowych. W odróżnieniu od Cavy czy szampana, Prosecco nie jest produkowane metodą tradycyjną. Nie przechodzi fermentacji w butelce, ale w dużych, hermetycznie zamkniętych zbiornikach, aby nie ulotnił się gaz. Następnie pod ciśnieniem jest przelewane do butelek. Metoda ta (nazywana Charmat /close cuve) jest prostsza i tańsza od klasycznej, pozwala ona stworzyć wina musujące w doskonałym przełożeniu ceny do jakości.

Występują cztery rodzaje Prosecco, które różnią się od siebie poziomem cukru resztkowego. Warto zauważyć, że nazewnictwo stopni słodyczy Prosecco może zaskoczyć niejednego konsumenta:

EXTRA BRUT – najbardziej wytrawny rodzaj Prosecco o zawartości cukru resztkowego na poziomie 0-6g/l.
Aromaty: wytrawne nuty cytrusowe i niedojrzałe owoce.
Temperatura podania: 6-8°C.
Serwowanie: owoce morza, białe ryby, przystawki na bazie warzyw, świeże sałaty.

BRUT – wytrawny rodzaj Prosecco.
Aromaty: intensywnie cytrusowe, warzywne nuty, aromat skórki chlebowej.
Temperatura podania: 6-8°C.
Serwowanie: owoce morza, przystawki, lekkie dania kuchni włoskiej.

EXTRA DRY – półwytrawny/półsłodki rodzaj Prosecco o zawartości cukru resztkowego na poziomie 12-17 g/l.
Aromaty: nuty jabłka, gruszki, z cytrusową końcówką.
Temperatura podania: 6-8°C.
Serwowanie: owoce morza, makarony, sery, delikatne zupy.

DRY – półsłodki rodzaj Prosecco o zawartości cukru resztkowego na poziomie 17 – 32 g/l.
Aromaty: nuty kwiatowe i owocowe.
Temperatura podania: 6-8°C.
Serwowanie: desery, delikatne dania.



Z CZEGO WYNIKA POPULARNOŚĆ PROSECCO?

Prosecco zawdzięcza swoją popularność lekkości i świeżości, wynikającym ze stosunkowo średniej kwasowości. Cechy te w połączeniu z owocowymi aromatami sprawiają, że walory smakowe Prosecco odpowiadają szerokiemu gronu Polaków. Cena oscylująca w granicach 25 – 50 zł za butelkę sprawia, że wino to jest zdecydowanie bardziej przyjazne dla naszego portfela, aniżeli wspomniany wcześniej szampan, przy jednoczesnym zachowaniu wyjątkowej jakości.

RYNEK WIN MUSUJĄCYCH W POLSCE

Wyjazdy do krajów śródziemnomorskich oraz panująca moda na Prosecco sprawiły, że wina musujące sprzedają się przez cały rok. Jeszcze 2-3 lata temu, wzrost sprzedaży można było zauważyć głównie w czwartym kwartale roku. Przez pozostałe 9 miesięcy sprzedaż była minimalna. Wina musujące kojarzone były głównie z sylwestrem, karnawałem lub weselami. Obecne trendy pokazują, że można je spożywać przy różnych okazjach i nie tylko zimą. Coraz częściej serwowane są jako aperitif np. po przyjeździe do hotelu, a także stanowią doskonałą bazę orzeźwiających drinków, które świetnie sprawdzają się w upalne lato.



PRZEKĄSKI Z ŁOSOSIEM I TWAROGIEM

SKŁADNIKI

8 kromek chleba tostowego pełnoziarnistego
2 opakowania plasterów fososia wędzonego
łyżka oliwy z oliwek
250 g twarogu półtłustego
1 łyżka kwaśnej śmietany 18%
łyżka zielonego koperku
szczypta curry
sól, pieprz do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z kromek wykrój szklanką kółka. Filizankę, o obwodzie zbliżonym do kółek z chleba, delikatnie wysmaruj oliwą z oliwek i wyłóż jedną warstwą plasterów z fososia. Twaróg dokładnie zmiksuj ze śmietaną, posiekanym drobno koperkiem, szczyptą curry oraz soli i pieprzu do smaku. Zmiksowany twaróg nakładaj do filizanek, wyłożonych łososiem i włóż do lodówki na około 2 godziny. Następnie kromkę chleba przykryj filizankami z masą serową, odwróć i delikatnie wyjmij fososia wraz z nadzieniem serowym na kromkę.

MAŁŻE Z KOLENDRA, CYTRYNĄ I BIAŁYM WINEM



SKŁADNIKI

1/2 kg mrożonych małży
4 ząbki czosnku
2 łyżki oliwy
2 łyżki masła
80 ml białego wina
kilka gałązek świeżej kolendry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do obróbki wybierz tylko zamknięte małże, otwarte należy wyrzucić. Małże umyj pod bieżącą wodą. Na patelni rozgrzej oliwę i dodaj przeciśnięty przez praskę lub drobno pokrojony czosnek. Po minucie dolej białe wino i duś, aż odparuje około połowa płynu. Dodaj małże, przykryj naczynie i duś całość około 4-5 minut, kilka razy wstrząsając patelnię. Pod koniec duszenia dodaj masło i posiekaną drobno kolendrę. Duś jeszcze kilkanaście sekund i zdejmij z ognia. Przełóż małże do naczyni i polej je powstałym sosem. Podawaj z ćwiartkami cytryny, grzankami i białym winem.

SKŁADNIKI na 4 porcje

700 ml śmietanki 36 %
300 ml mleka
100 g słodkiej czekolady
3 łyżki gorzkiego kakao
1 pełna łyżka kawy rozpuszczalnej
1/2 szklanki cukru
2 pełne łyżki żelatyny
150 ml wrzątku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żelatynę zalej 150 ml wrzątku, wymieszaj i odstaw do rozpuszczenia. Mleko i śmietankę podgrzej, a następnie rozdziel do dwóch garnuszków. Do jednego dodaj pokruszoną czekoladę i mieszaj, aż masa będzie jednolita. Do drugiej części dodaj cukier, kakao i kawę rozpuszczalną, wymieszaj do uzyskania jednolitego płynu. Do masy czekoladowej dodaj połowę rozpuszczonej żelatyny i dokładnie wymieszaj - odstaw do przestudzenia. Do masy kawowej dodaj pozostałą żelatynę i także dokładnie wymieszaj. Pozostaw do ostudzenia. Naczynia do serwowania wypełnij w 1/3 masą kawową i odstaw do lodówki. Po stężeniu dodaj do każdej szklanki masę czekoladową, wypełniając je do 2/3 i ponownie odstaw do stężenia. Po stężeniu, deser możesz udekorować bitą śmietaną i owocami.



MUS KAWOWO-CZEKOLADOWY ZE ŚMIETANKĄ